

I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

2. AUTORIDADES Y PERSONAL

Consejería de Salud

Servicio Murciano de Salud

2861 Resolución de la Dirección Gerencial del Servicio Murciano de Salud por la que se aprueba la parte específica del temario correspondiente a las pruebas selectivas para el acceso a la categoría estatutaria de Técnico Auxiliar no Sanitario, opción Gobernante/a.

El artículo 6.1. c) de la Ley 5/2001, de 5 de diciembre, de personal estatutario del Servicio Murciano de Salud atribuye al Consejo de Administración la competencia para aprobar la oferta de empleo público para personal estatutario. Por su parte, el artículo 7.2.f) de la citada ley dispone que corresponde al Director Gerente de la citada empresa pública, la convocatoria de las pruebas selectivas para el acceso a la condición de personal estatutario fijo y el nombramiento de quienes las superen.

Asimismo la citada ley dispone que el Servicio Murciano de Salud, de acuerdo con sus competencias, deberá efectuar periódicamente convocatorias públicas de procedimientos selectivos para el acceso a las categorías/opciones estatutarias previstas en el Decreto 119/2002, de 5 de octubre (BORM 15.10.2002).

A la vista de ello, y teniendo en cuenta que el artículo 24 de la Ley 5/2001 dispone que la selección del personal estatutario fijo se efectuará con carácter general a través del sistema de concurso-oposición, por resolución de 7 de diciembre de 2016 del Director Gerente del Servicio Murciano de Salud (BORM número 298 de 27 de diciembre) se aprobó la parte específica del temario correspondiente a las pruebas selectivas para el acceso a la categoría estatutaria de Técnico Auxiliar no Sanitario, opción Gobernante/a.

Dado el tiempo transcurrido y las novedades normativas que se han producido, se considera oportuno actualizar el temario para adecuarlo a la situación actual y las necesidades del Servicio Murciano de Salud.

En cualquier caso, la publicación del temario no presupone el deber de convocar pruebas selectivas ni un número determinado de plazas, por tratarse de aspectos que han de ser regulados en las correspondientes ofertas de empleo público.

A la vista de lo expuesto, en ejercicio de las competencias atribuidas por el artículo 7 de Ley 5/2001, de 5 de diciembre, de personal estatutario fijo del Servicio Murciano de Salud,

Resuelvo

Primero: Aprobar la parte específica del temario correspondiente a las pruebas selectivas para el acceso a la categoría estatutaria de Técnico Auxiliar no Sanitario, opción Gobernante/a (Anexo), sin perjuicio de las adaptaciones que, por las peculiaridades de las plazas convocadas, puedan realizarse en cada convocatoria.

Segundo: El citado temario regirá en las pruebas selectivas que se convoquen para dicha opción estatutaria a partir de la entrada en vigor de la presente resolución, quedando derogado el temario aprobado mediante la resolución de 7 de diciembre de 2016 del Director Gerente del Servicio Murciano de Salud.

Tercero: La actual resolución entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia

Cuarto: Contra la presente resolución se podrá interponer recurso de alzada ante el Excmo. Sr. Consejero de Salud, en el plazo de un mes, a contar a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia, de conformidad con lo establecido en los artículos 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Murcia, 5 de junio de 2025.—La Directora Gerente, Isabel Ayala Viguera.

ANEXO

TEMARIO

TÉCNICO AUXILIAR NO SANITARIO, OPCIÓN GOBERNANTE/A

Parte específica

TEMA 1.- Funciones del personal Gobernante/a como Jefe de Personal: ámbito de actuación.

TEMA 2.- Funciones del personal Gobernante/a en relación con los servicios de costura, plancha, lavandería y limpieza en general.

TEMA 3.- La cocina hospitalaria: distribución del trabajo en la cocina. Categorías profesionales dentro de la cocina: obligaciones profesionales. Cocina hospitalaria centralizada. Línea fría, línea mixta, línea caliente.

TEMA 4.- La cocina hospitalaria centralizada. Organización de cocina: preparación, emplatado y distribución. El concepto de marcha adelante.

TEMA 5.- Recepción de alimentos. Concepto y clasificación. Norma FIFO. Conservación de los alimentos. Envases y etiquetado.

Tema 6.- Tecnología de la cocina. Tipos de maquinaria. Concepto y clases. Herramientas de cocina: concepto clases y utilidades. Maquinaria de alta productividad.

TEMA 7.- Manipulación de alimentos. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Formación en higiene alimentaria. Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo sobre información alimentaria.

TEMA 8.- Técnicas de tratamiento y preparación inicial de los alimentos: lavado, corte, descongelación. Técnicas de manipulación y conservación de alimentos.

TEMA 9.- Alergias e intolerancias alimentarias. Alérgenos y circunstancias, relaciones. Información al paciente. Listado de 14 alérgenos actuales. Enfermedades causadas por los alimentos. Normas de higiene alimentaria.

TEMA 10.- Los alimentos. Concepto y clasificación: hidratos de carbono, grasas y proteínas. Tipos de dietas terapéuticas y funciones a las que van destinadas: textura, consistencia modificada de restricción de nutrientes y especiales. Características de las dietas.

TEMA 11.- El servicio de hostelería y cocina. Relaciones del servicio. El paciente hospitalario. Características. Fundamentos de su nivel de satisfacción. Información. Calidad percibida por el usuario. La alimentación como parte de la salud del enfermo. Calidad en los productos, víveres, preparación y condimentación nutrición, bromatología, enfermería, servicios médicos y administración.

TEMA 12.- Autocontrol sanitario en las cocinas hospitalarias: APPCC (análisis de peligros y puntos de control crítico). Definición. Procedimientos operativos (PO), instrucciones de trabajo (IT). Acciones correctivas (ACC). Plan general de higiene (PGH). Programas de control higiénico-sanitario. Guía de buenas prácticas de manipulación (BPM).

TEMA 13.-. Reglamentación técnico-sanitaria de los comedores colectivos. Normas higiénico-sanitarias de aplicación de la cocina hospitalaria. Reglamento de manipuladores de alimentos. Reglamentación Unidad de Cocina en Centros Sanitarios.

TEMA 14.- Riesgos derivados de la manipulación de los alimentos: alteraciones de los alimentos. Tipos de contaminantes de los alimentos. Medios de transmisión de los gérmenes. Condiciones que favorecen a su desarrollo. Enfermedades originadas por alimentos contaminados.

TEMA 15.- La limpieza y desinfección de la cocina y anexos: organización de la limpieza diaria de la cocina.

TEMA 16.- Funciones del personal Gobernante/a en relación con el servicio de ropero.

TEMA 17.- El servicio de lavandería y plancha: áreas organizativas. Zona de sucio: recepción, pesado y carga de lavadoras. Sistema de preclasificación de sucio en las unidades. Barrera sanitaria. Zona limpia: clasificación, secado, planchado, empaquetado y distribución.

TEMA 18.- Maquinaria de lavandería y plancha. Sistemas de lavado: lavadoras y túneles de lavado. Secadoras. Sistemas de secado y plancha: calandras, plegadoras, túneles de secado.

TEMA 19.- La ropa hospitalaria: ropa de línea y de forma. Características de los textiles y tipos de fibra.

TEMA 20.- Técnicas de lavado, reacción a la acción de ácidos, lejías. Oxidantes, temperatura y acción mecánica. Los detergentes. Técnicas y precauciones de planchado, temperaturas adecuadas. Nociones de etiquetado de ropa.

TEMA 21.- Plan general de limpieza. Desinfección, desinsectación, desratización. Puntos críticos, evaluación y riesgos. Medidas preventivas y correctivas.

TEMA 22.- La limpieza hospitalaria. Concepto de infección nosocomial. División de las zonas de limpieza por tipos de riesgo. Zonas de alto riesgo. Zonas de medio riesgo. Zonas de bajo riesgo.

TEMA 23.- Trabajo en equipo. Concepto de equipo. Justificación del trabajo en equipo, consenso, motivación, incentivación y aprendizaje. La comunicación: concepto y tipos.

TEMA 24.- Protección medioambiental. Nociones básicas sobre contaminación ambiental. Principales riesgos medioambientales relacionados a las funciones de la categoría. Reciclaje y segregación de residuos.

TEMA 25.- Prevención de riesgos laborales específicos de la categoría. Medidas y equipos de protección individuales y colectivos.

TEMA 26.- Plan de emergencia ante riesgo de incendio. Conceptos básicos, medidas preventivas y actuaciones a realizar. Equipo de primera intervención. Sus funciones: actuaciones a realizar.